fri-jado | TBI

Rotisseries Gas

TDR 8-P eco Gas

Grâce à un échangeur thermique unique dans la TDR Gas, vous économisez jusqu'à 50 % par rapport aux brûleurs à gaz ouverts. L'association de l'échangeur thermique et des ventilateurs optimise le transfert de chaleur et uniformise la circulation de l'air autour des produits. Le résultat ? Des produits cuits uniformément à l'aspect et au goût délicieux.

Une rôtissoire au gaz vous assure un avantage certain en regard d'un appareil électrique : vous évitez la consommation d'électricité pendant les heures pleines, des économies qui sautent au yeux sur votre facture. Une simple prise monophasée de 230V suffit pour commencer à travailler !

La TDR Gas est une rôtissoire au gaz proposant les mêmes avantages que la version électrique : une préparation rapide et contrôlée. La technologie exclusive de la TDR Gas la rend près de 30 % plus rapide que les rôtissoires au gaz traditionnelles. Grâce à l'écocuisson et à la technologie de correction de la cuisson, la TDR assure 5 % d'économies d'énergie additionnelles durant le cycle de cuisson.

Principales fonctionnalités

- Échangeur thermique économe en énergie avec brûleur de prémélange
- Économies d'énergie de 50 %
- Jusqu'à 30 % plus rapide que les rôtissoires au gaz conventionnelles

Caractéristiques normales

- 8 fourches à viande ou broches en V, 7 positions pour panier ou étagère
- Rotor jusqu'à 40 poulets (1,2 kg) par lot
- Temps de cuisson de 65 minutes*
- Production max. en 6 heures : 360/65 x 40 = 221**
- Disponible en version gaz naturel, gaz propane et gaz butane
- Le brûleur de prémélange assure une utilisation en toute sécurité : aucune flamme nue et pratiquement aucune émission de NOx
- 99 programmes comportant chacun jusqu'à 3 phases de cuisson
- La correction de cuisson et l'écocuisson assurent un usage économique
- Connexion USB facilitant les transferts de données et programmes
- Fonctionnalité optimisée pour une productivité maximisée
- Convection pour cuisson uniforme
- Théâtre de cuisson fascinant grâce à la grande surface vitrée et à l'éclairage brillant
- Arrêt de sécurité à l'ouverture de la porte
- Doubles portes en verre froides – toucher sécurisé
- Aucun raccordement d'évacuation d'eau ou de purge nécessaire

** Temps de cuisson variables selon la taille, la marinade, la farce, etc.*
*** Indication ; chargement et déchargement ne sont pas inclus*

Accessoires

- Fourches à viande (incluses), paniers polyvalents, broches en V et étagères pour poulet
- Support coordonné

Option

- Empilable avec une armoire de conservation TDW coordonnée

Commandes programmables

Écocuisson

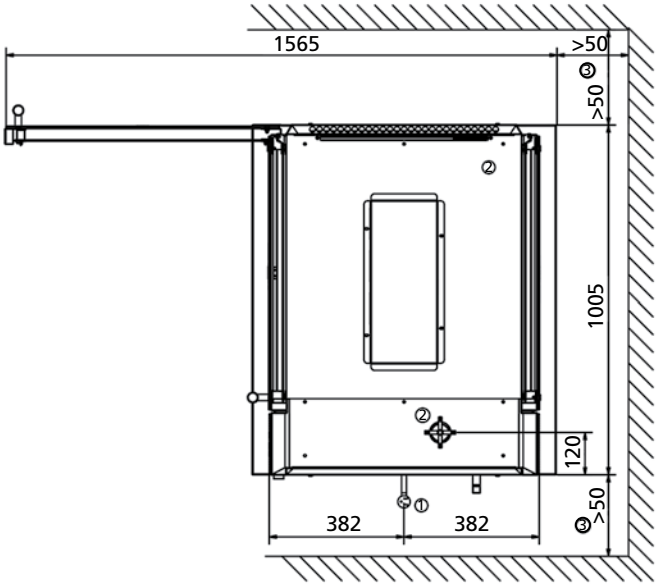
Connexion USB

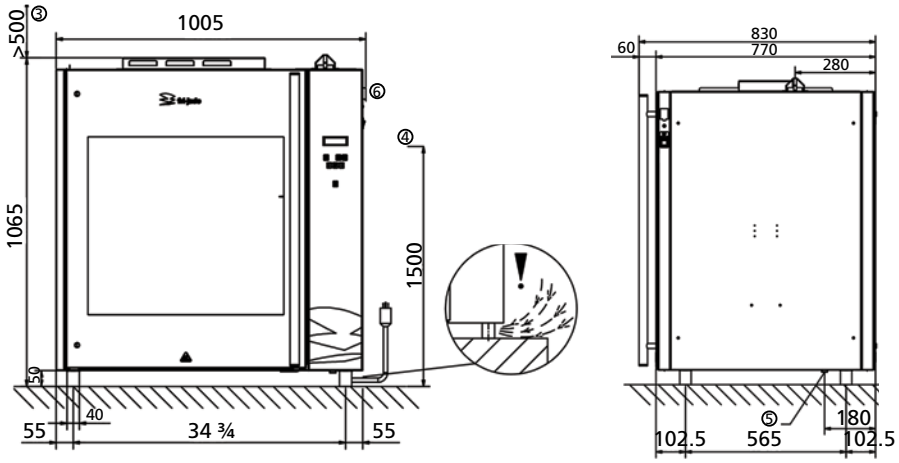
Vue élargie du produit

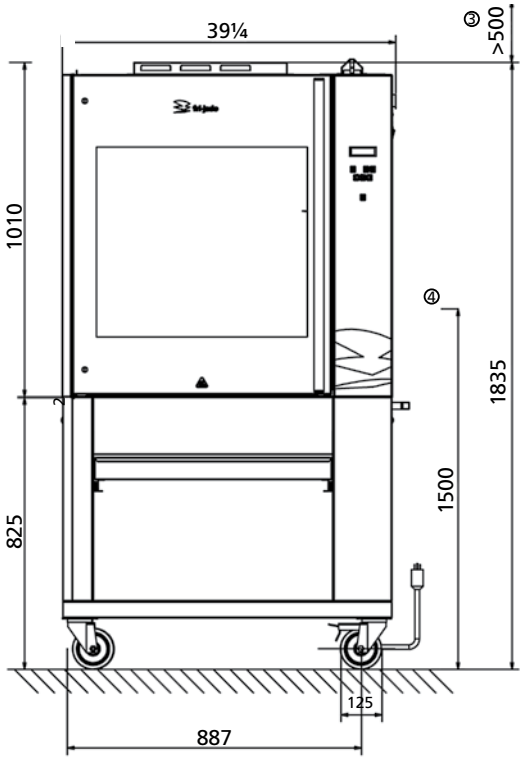
50 % d'économies d'énergie

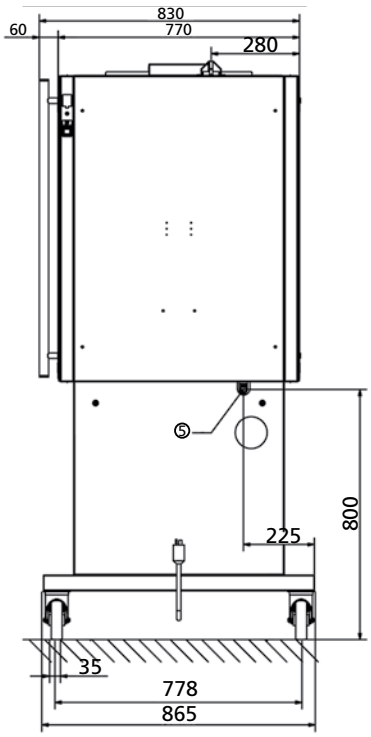
fri-jado | TBI

TDR 8-P eco Gas









N°	Description
1	Câble d'alimentation 2 m
2	Ouverture d'échappement
3	Dégagement au mur
4	Emplacement de prise
5	Entrée de gaz
6	Connexion USB

Dimensions TDR 8 Gas

Largeur	1005 mm
Profondeur	830 mm
Hauteur	1050 mm
Hauteur sur support	1825 mm

Données techniques TDR 8 Gas

Poids net	208 kg
Poids brut	233 kg
Tension	230V 1N~
Fréquence	50...60 Hz
Puissance	0.345 kW
Alimentation au gaz	*
Types de gaz	Gaz naturel (G20-G25) Propane (G31) Butane (G30)
Raccord de gaz	½" BSPT
Pression de gaz mini	15 mbar
Pression de gaz maxi	50 mbar

** selon le pays*

Il s'agit d'illustrations simplifiées. Si vous souhaitez des informations techniques plus détaillées, veuillez consulter le manuel d'installation sur le site Web www.frijado.com.

Fri-Jado B.V.
Boîte Postale 560
4870 AN Etten-Leur
Pays-Bas
Téléphone +31 76 50 85 400
Fax +31 76 50 85 444
e-mail info@frijado.com
www.frijado.com

TDR8PG-FR-07112013